Grove bananmuffins med sjokolade

Ingredienser



2 egg
50 g sukker
100 g brunt sukker
0,75 dl matolje
3 store bananer
2 ts bakepulver
0,5 ts natron
100 g hvetemel
90 g grov sammalt hvete
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, brunt sukker og matolje med en stålvisp. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og tilsett. Sikt sammen hvetemel, natron og bakepulver og ha i. Rør til slutt inn grov sammalt hvete og hakket sjokolade.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fyll i deigen (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene litt i formen før de løsnes fra formen med en kniv og forsiktig hvelves ut.

Tips

Bruk godt modne bananer – det gir best smak!

Du får høye muffins hvis du har papirformer i et muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer. Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle, du får da ca 18-20 stk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-bananmuffins-med-sjokolade